

# Wiener Reisfleisch

Das Wiener Reisfleisch ist eine pikante österreichische Spezialität. Das Rezept schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

500 g	Kalbsfleisch (z.b. Gulaschfleisch)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Rapsöl
2 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (grün und rot)
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Tomatenmark
1 Stk.	Chilischote (nicht zu scharf)
150 g	<a href="#">Reis</a>
300 g	<a href="#">Tomaten</a> (gehackt, frisch oder aus der Dose)
500 ml	Gemüsefond
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	

## Zubereitung

1. Für das **Wiener Reisfleisch** das Kalbsfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein zerhacken. Die Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Chilischote klein schneiden.
2. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen, das Fleisch rundum scharf anbraten. Die Paprika, Chili, Paprikapulver und Tomatenmark zugeben, durchschwenken und kurz mitrösten.
3. Jetzt mit dem Gemüsefond aufgießen, gehackte Tomaten und Reis zugeben. Bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln und eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp